

## BALTÁS LÁSZLÓNÉ\*

### *A Sütőipari Emléktár múltja és jövője Gyűjtemények a Sütőipari Emléktárban*

A kenyér kialakulásának folyamata egyidős az emberrel és változásai követik az emberiség társadalmi és műszaki fejlődését. A magyar nép kenyér iránti tisztelete évszázadokon keresztül jellemző része volt táplálkozási kultúránknak. Nemcsak a magyar búza kiváló minőségének, hanem a belőle előállított kenyérnek híre volt Európában. A középkorban hazánkba utazó külföldiek főleg ízét dicsérték és nagy tömegét csodálták.

A kenyér tésztája élő anyag, bonyolult mikrobiológiai, enzimes és kolloid átalakulások során válik ízletes, tápláló, éltető élelemmé.

A kenyér-előállítás történetében a technikai fejlődésnek igen nagy szerepe van. Az ipari termelés elindulásával gyarapodtak a technikai eszközök és fejlődtek a technológiai módszerek. Az agráriumon belül a gabonatermesztés céltudatos fejlesztésével a szakmai ismeretanyag is egyre nagyobb mértékben bővült. A tudományos kutatás eredményeinek ismerete mellett elődeink tapasztalata is feltétele a piacképes tudásnak.

A technikai változások nyomon követésének lehetőségét, a sütőipari tárgyak gyűjtésének szükségességét a szakma régóta szívügyének tartja.

A kenyérkészítés hagyományait, tárgyi és szellemi örökségét az 1981-ben a Magyar Élelmiszeripari Tudományos Egyesület (MÉTE) szervezeteként létrejött Sütőipari Ipartörténeti Munkabizottság kezdte el szervezeten gyűjteni.

A közel egy év alatt összegyűjtött anyag 1982-ben Budapest VI. kerületében, a Jókai utca 10. szám alatt egy leállított pékségbe került, ahol azonban nem volt kiállítható, ezért 1984-ben a Király u. 67. (Hársfa utca sarok) alatti nagyobb pékségbe költözött. Szakmai összefogással, az akkor még létező Sütőipari Műszaki Gazdasági Társaság irányítása mellett az üzemet kiállítóhellyé alakítottuk. Erre a helyre adott – 1986-ban – a Sütőipari Emléktár országos gyűjtőkörű szakgyűjteménye részére működési engedélyt a Művelődésügyi Minisztérium.

A szakmai munkabizottság egész országra kiterjedő gyűjtő tevékenységének hatására a Sütőipari Emléktár anyaga szépen gyarapodott. Az állandó kiállítás mellett rendszeresen szerveztünk különböző sütőipari témákban évente 1-2 alkalommal időszakos tárlatokat, pl.: „*Kenyer a művészekben*”, „*Újítások, műszaki fejlesztések a sütőiparban*”, „*75 éves a Százados úti Kenyérgyár*”.

A Hársfa utcából, a helyiség rossz műszaki állapota és a privatizáció miatt, 1991-ben költözni

\* Sütőipari Emléktár, Budapest



kellett. A Sütőipari Emléktárat a Pesti Barnabás Élelmiszeripari Szakiskola fogadta be a Liget u. 19. szám alatt lévő tanműhelyébe. A befogadást követő átalakítás után, 1994-től a Sütőipari Emléktár mellett, hogy nyilvánosan látogatható kiállítási hely maradt, a korábbinál intenzívebben szolgálta a befogadó iskola és az ország 19 szakiskolájából idelátogató diákok oktatását. A Művelődési Minisztérium a működési engedélyt e helyre módosította, változatlanul megtartva az Emléktár országos gyűjtőkörét, szakgyűjteményi jellegét.

A gyűjtemény felöleli a házi és kézműves kisipari sütés emlékeit, de néhány tárgyi és írott emlékekkel rendelkezik a céhes ipar korából is. A sütőipar eszközeit, kisgépeit a fejlődés sorrendjében tudja bemutatni (pl.: mérlegek, morzsadarálók, tésztaosztó, kézi kiflisodró, dagasztógépek). Jelentős a laboratóriumi munkát, a sütőipari kutatást bemutató anyaga is.

Érdekességnek számít a kenyércímke-gyűjtemény, a péksportolók kiemelkedő teljesítményért nyert érmeinek és okleveleinek gyűjteménye, valamint a sütőmunkások több mint 100 éves múltú dalárdájának anyaga. Komoly értéket képvisel a szakkönyvtár és a folyóirattár is. Az évek során összegyűlt iratanyag alkalmas az iparág II. világháború előtti és azt követő időszakának műszaki, technológiai és gazdasági helyzete megismerésére és kutatására.

A Fővárosi Önkormányzat 1998-as határozatával az iskolától a Liget utcai területet visszavette. Az emléktárnak költöznie kellett, anyaga ládába került, ilyen állapotban fogadta be átmenetileg a Budafoki Élesztőgyár (1998). Itt azonban a tervezett kiállítóhely nem valósult meg, a tárolási szerződés pedig 2001-ben lejárt.

A sütőipari hagyományok ápolását néhány lelkes szakember továbbra is folytatta. Az egykori gyűjtésben résztvevő pékek, önkéntes iparkutatók 2001-ben, a pék hagyományok további ápolása, a szakma emlékeinek gyűjtése, valamint a Sütőipari Emléktár megmentése érdekében megalapították és egyesületként bejegyeztették a Magyar Pékek Fejedelmi Rendjét.

Ez az öntevékeny szakmai szervezet keresett helyet a Budafoki Élesztőgyárból elszállítandó emléktári anyagnak, melyet Komáromban, a Monostori Erődben talált meg. Az erőd volt katonai pékségében – a tárgyakat eredeti környezetbe helyezve – szakszerűen elrendezett Kenyermúzeum alakítható ki.

A Kenyermúzeum működésének megkezdéséig az erődpékség megismertetésére, az érdeklődés felkeltésére törekszünk. Ebből a szempontból folyamatos szereplői vagyunk az erőd kulturális rendezvényeinek. Sütési bemutatókat tartunk és régi, hagyományos, népi termékekkel ismertetjük meg a látogatókat. 2001. március 15-én jelképesen elfoglaltuk az Erődpékség kemenceterét, ahol a „Kenyér útja” című kiállításunkkal – 12 tablón – mutattuk be a kenyér kialakulásának történetét. A sikeres bemutatót 2003. március 15-én egykori pék kollégánk, **Karai Sándor**, a Magyar Kultúra Lovagja „*Hol vannak a katonák*” című fotókiállításával folytattuk. Igyekszünk a szakiskolák érdeklődését is felkelteni, a szaktanárokkal már többször jártunk ezen a szakmatörténeti szempontból is jelentős helyen.

Szakembereink és látogatóink egyetértenek abban, hogy a Monostori Erőd nagyon alkalmas a sütőipar emlékeinek megjelenítésére. A komáromi erődrendszer 1876. évi – harmadik – elfogadott tervében a Monostori erődben 2 szinten, 4000 m<sup>2</sup> területen 8-kemencés pékség megvalósítása szerepelt. Az épületszárny el is készült és 2 ütemben 4 db Glenk típusú kemence – azaz az egykor tervezett pékség fele – az eredeti elképzelésnek megfelelően felépült és még a szovjet megszállás idején is termelt.

Az erődpékség még megmenthető és olyan „élő” Kenyermúzeummá fejleszthető, amely a modern múzeumi elveknek megfelelően tudja bemutatni a múlt szakmai emlékeit és a hagyományos pékség működését.

A Monostori Erőd kétszintes Katonai Pékségének 1860 m<sup>2</sup>-én létesítendő Kenyermúzeum kivitelezési tervei elkészültek. A rekonstrukciós munka első üteme a 2002. év végén elkezdődött. Várhatóan 2003. július végére a pékség alsó szintjén a kiállítótermek építészeti munkálatai befejeződnek.

Erre az időszakra tervezzük a Sütőipari Emléktár néhány tárgyát felújítani, és kiállítható állapotba hozni. A Monostori Erődben a Sütőipari Emléktár anyagának felhasználásával augusztus 20-án



ismét időszakos kiállítással szeretnénk jelezni, hogy a rekonstrukció folytatása és a Sütőipari Emléktár anyagának megmentése komoly hazai és külföldi érdeklődésre számíthat. Ezzel kívánjuk szemléltetni, hogy mekkora jelentősége van a múzeumi kereteknek a sütőipar hagyományainak életben tartásában.

Hisszük, hogy az értékes hagyományőrző szakanyag megmentésével, a várhatóan ismét felinduló gyűjtéssel közügyet szolgálunk, hiszen a kenyér előállítása, a pékszakma kialakulásának és fejlődésének története az általános történelem, a nyelvtudomány, a néprajz, a képzőművészet, az irodalom és a technikatörténet fontos része.

Reméljük, hogy a működő Kenyermúzeum megteremtése nemcsak illúzió. Bízunk abban, hogy a működő pékség látványos tevékenységével, a termékek illatával becsalogatja majd az érdeklődőket, akik

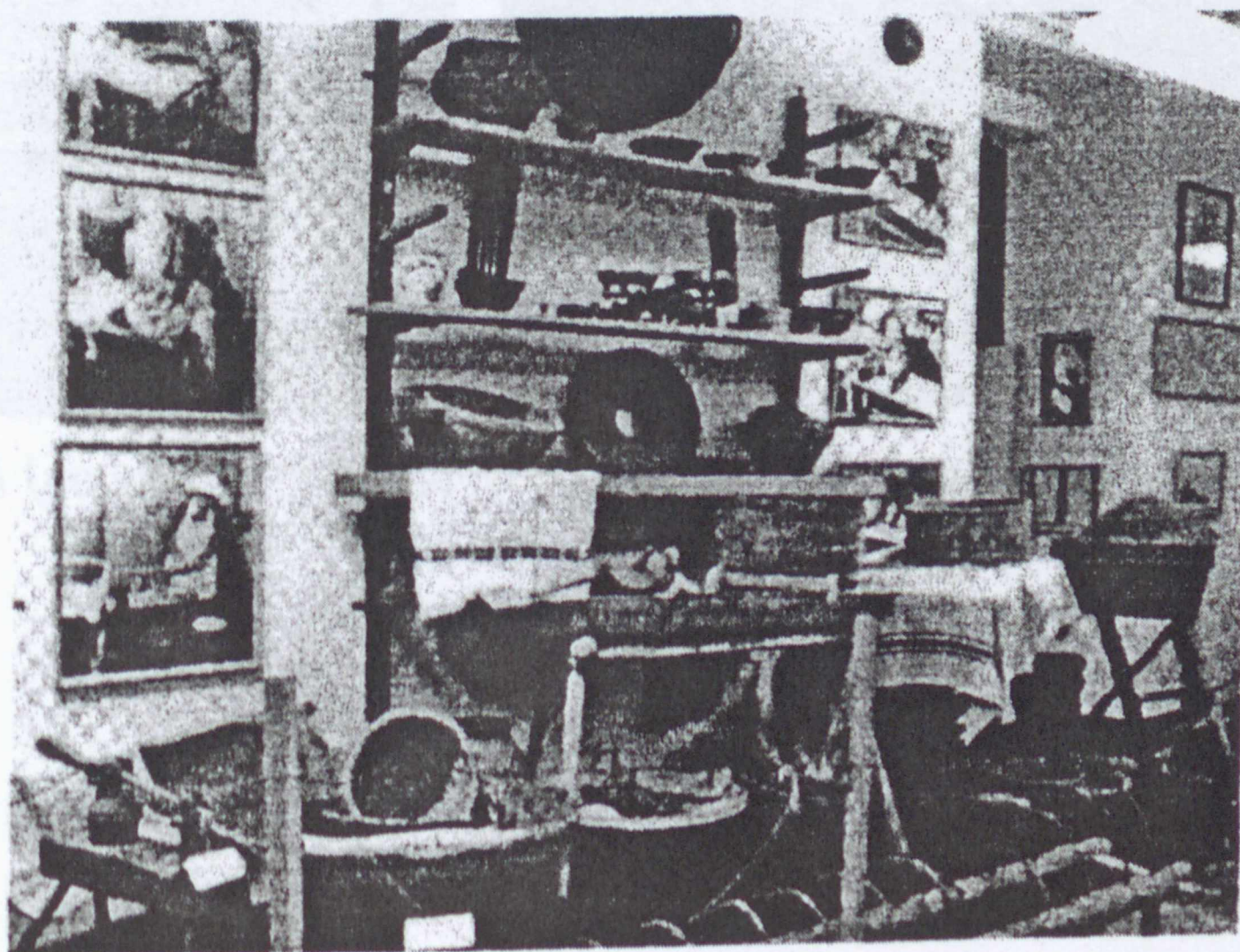
- nosztalgiával szemlélhetik régi tárgyainkat,
- megcsodálhatják azok szépségét, érdekes műszaki kialakításait,
- olvashatják a régi szép és szemléletes szakkönyveket és
- meggyőződhetnek a magyar kenyér kiemelkedő szerepéről.

A Kenyermúzeum ügyében tevékenykedők nemcsak az érdeklődést kívánják felkelteni, hanem a régi, bevált módszerek bemutatásával hatni akarnak a szakmára is. Szeretnénk közreműködni a feledés homályába merült termékeink felélesztésében, a sajátosan magyar táplálkozási kultúra megmentésében, valamint hagyományaink felelevenítésével ünnepeink szebbé, érdekesebbé tételében, itthon és külföldön egyaránt.

A kenyér és az előállítási technika kialakulásának folyamata, változásának története – mint-hogy mindennapjaink alapélelmiszeréről van szó – mindenkit érint és érdekel. A szakma szereplői több mint 20 éve rengeteg energiát és munkát fektettek abba, hogy ipartörténeti gyűjteményük legyen és fennmaradjon. Értetlenül vettük tudomásul a Sütőipari Emléktár sorsát.

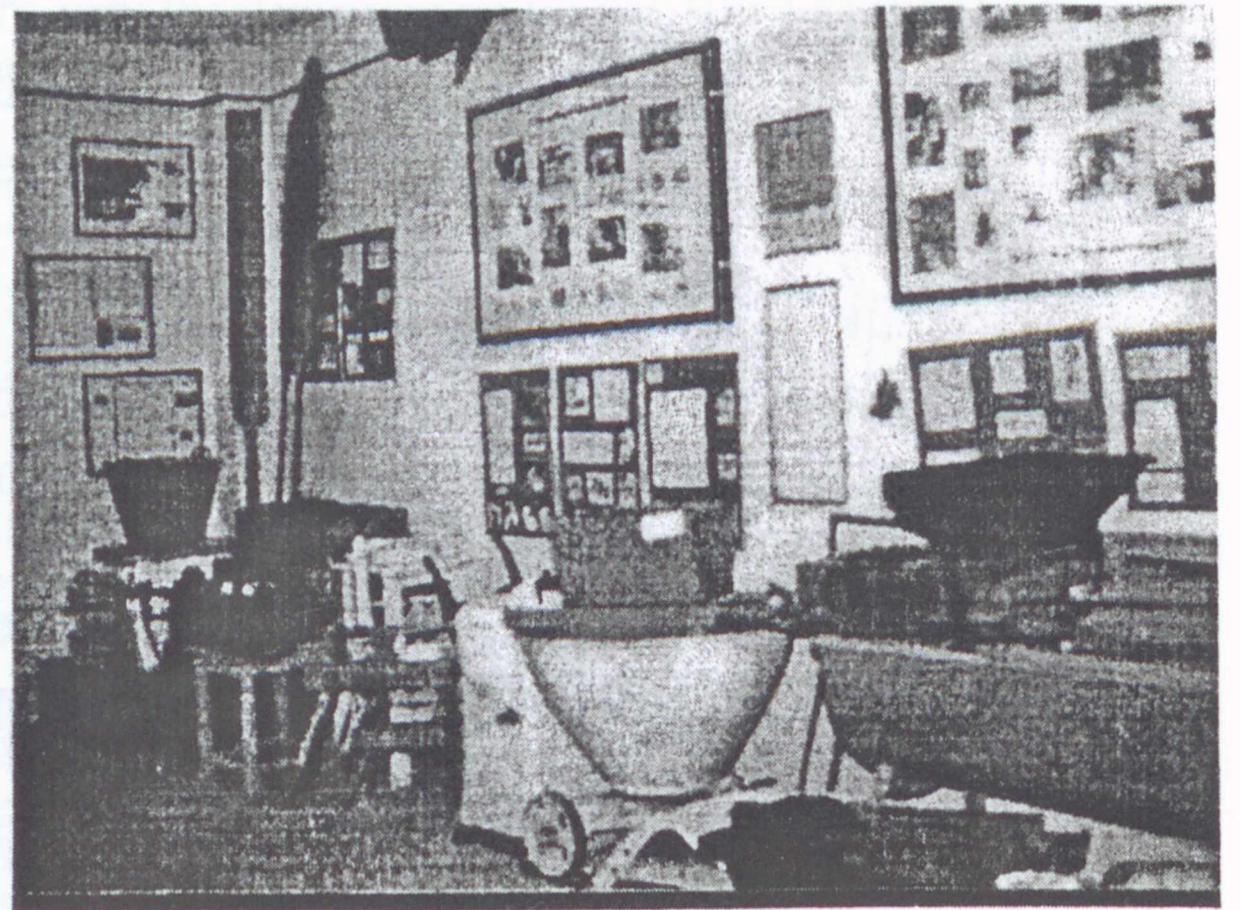
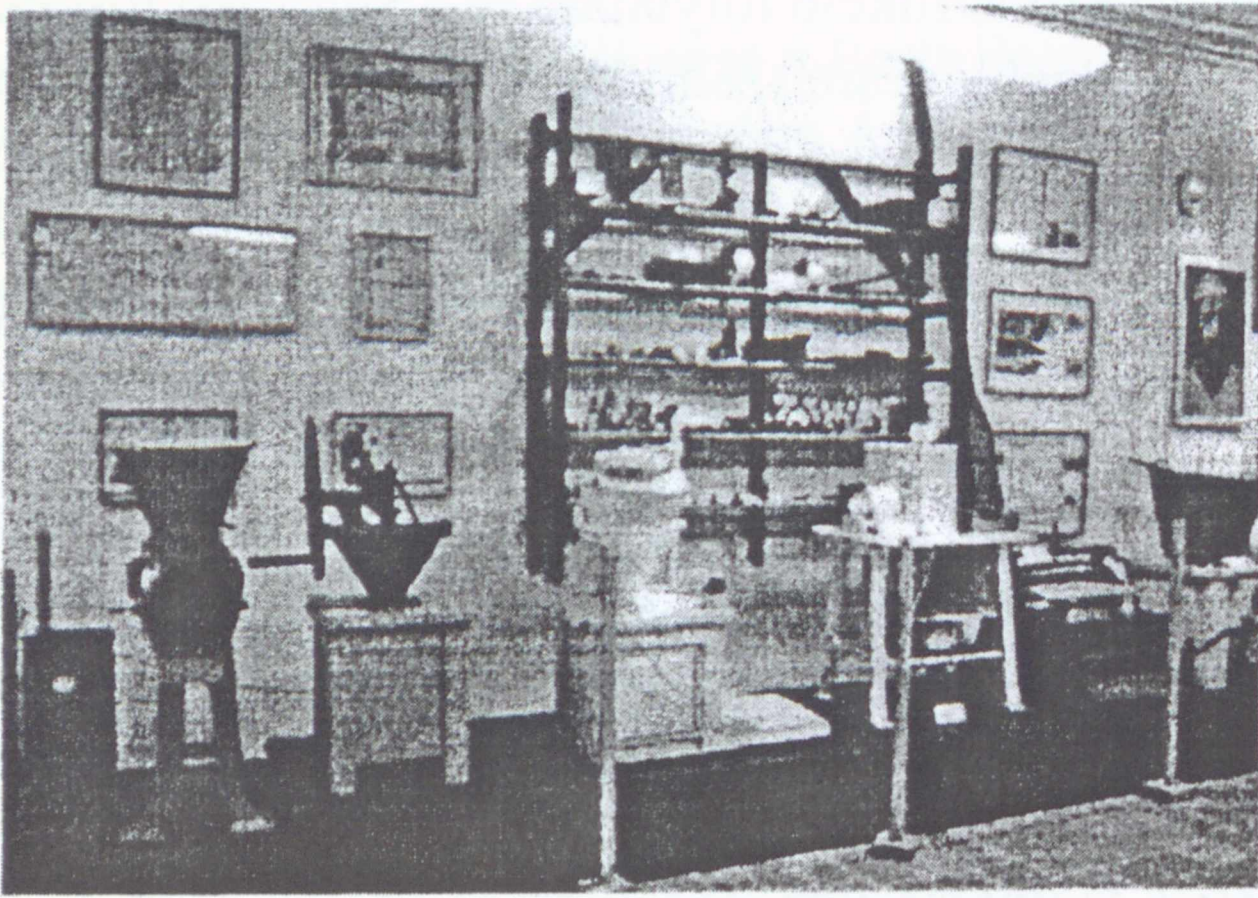
Civil kezdeményezésre immár sokadszor lelkesedésből tevékenykedtünk ipartörténeti anyagunk egybemaradásának, megmentésének érdekében.

Köszönjük a MTESZ Technikatörténeti Bizottságának, hogy önként vállalt közügynek tekinthető tevékenységünket segíti. Reméljük, hogy segítő szándékuk példaként hat a múzeumi világ más képviselőire is, és a civil kezdeményezés hat az Emléktár Kenyermúzeummá válásában. Ennek az elképzelésnek biztató jele, hogy az ipartörténeti szempontból jelentős Monostori Erőd pékségének rekonstrukciója elkezdődött. Ez a pékség méltó helye lehet a Kenyermúzeumnak, hiszen Magyarországon az első kenyérgyár méretű sütőüzem múzeumi hasznosításáról és egy pótolhatatlan gyűjtemény működtetéséről van szó.



1. ábra: Házi sütés eszközei

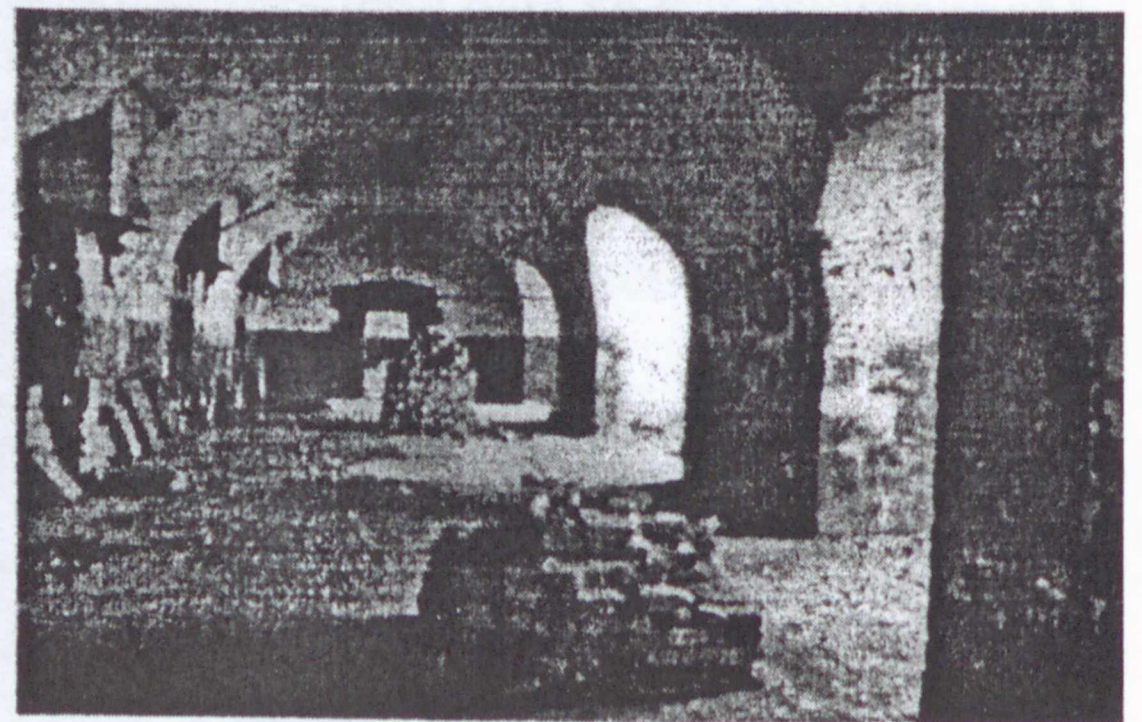
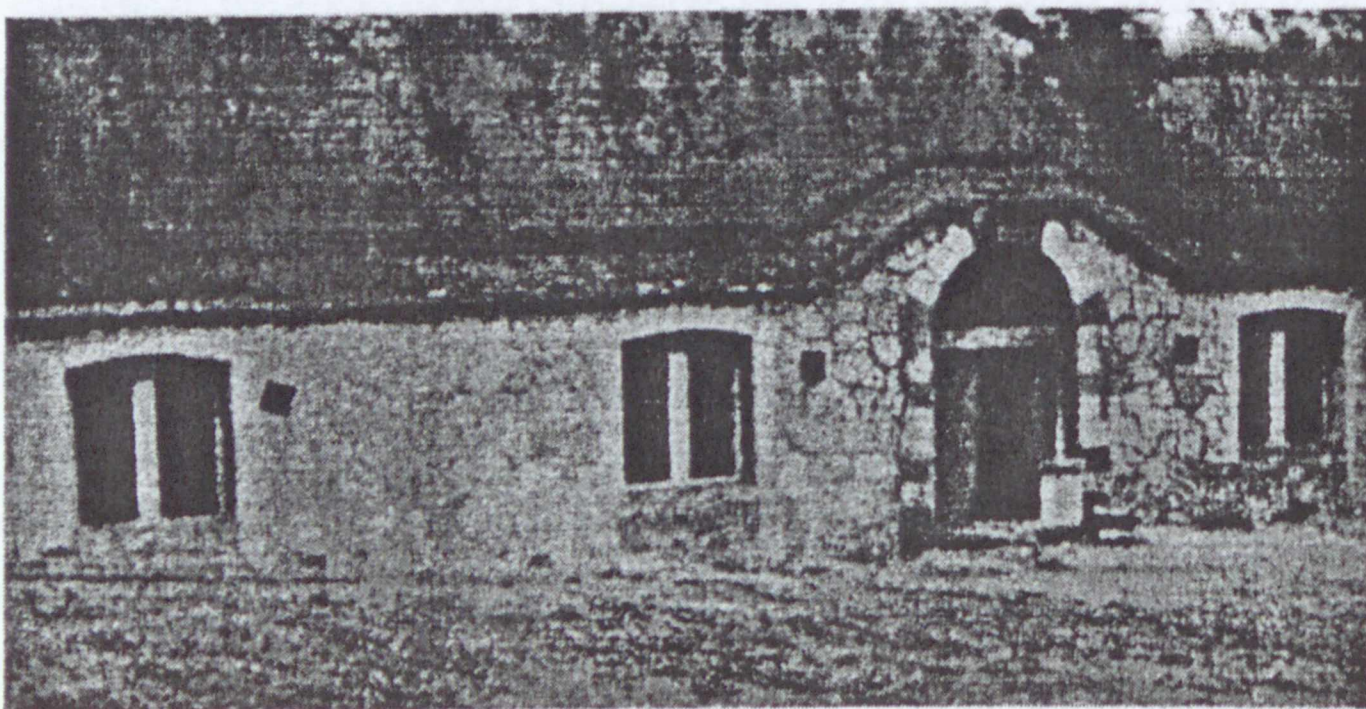




2. ábra: Morzsadarálók / Kisipari berendezések

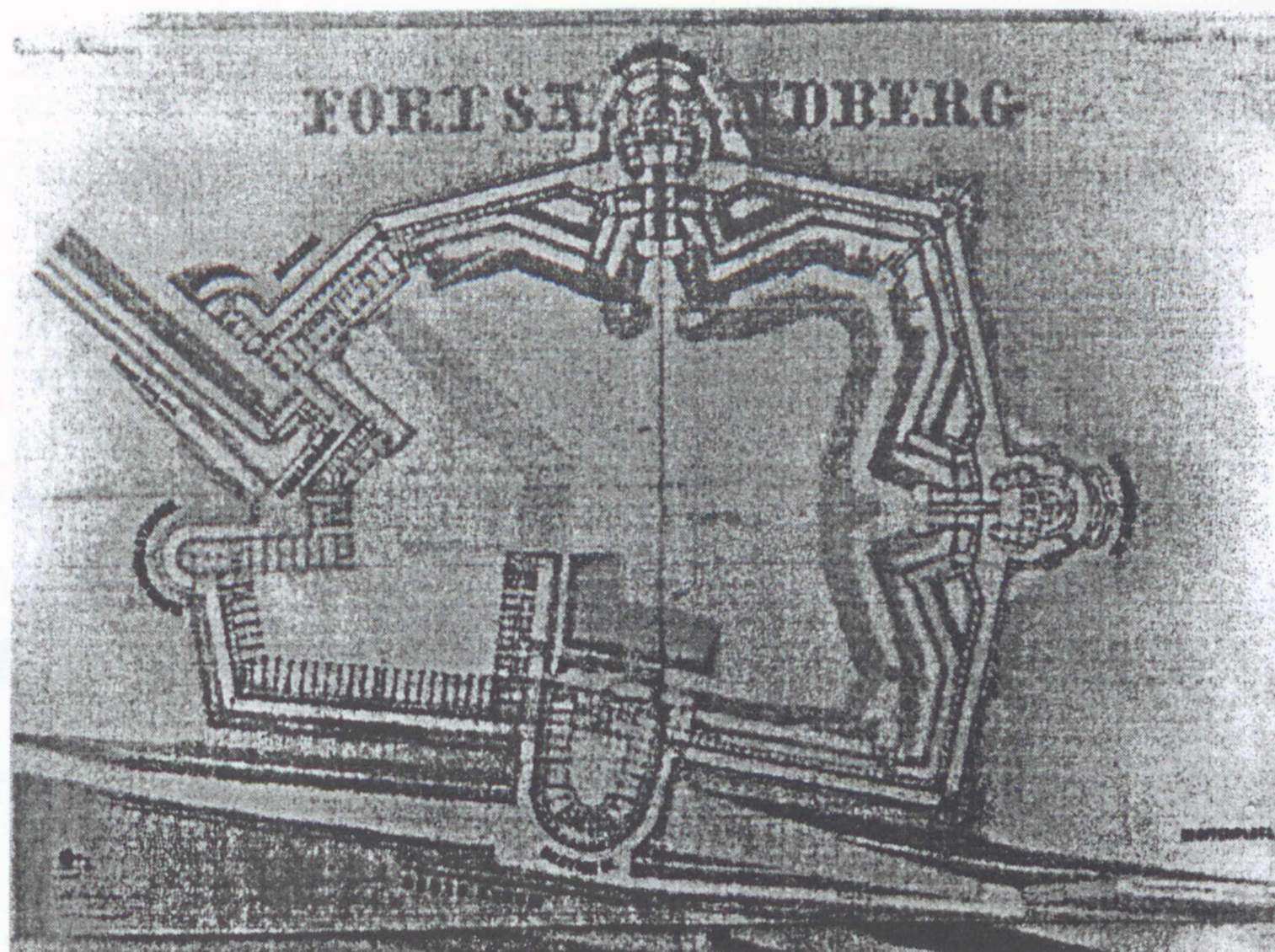


3. ábra: Laboratóriumi eszközök



4. ábra: A Monostori Erődpékség (a tervezett Pékmúzeum) bejárata





5. ábra: A Monostori Erőd terve, 1800-as évek